

## Ausbildung zum Koch (m/w/d)

### **Wer Wir sind...**

Unser 4\* Best Western Hotel, im größten Nordseeheilbad Deutschlands gelegen, ist nach einer Neuausrichtung zum Durchstarten bereit. Mit 70 Zimmern, Schwimmbad, Sauna, Tagungs- und Bankettbereich, unsere Lifestyle-Bar „CraftClub“ sowie dem einzigartigen Panorama Restaurant DONNERS Wein & Küchenbar bieten wir unseren nationalen sowie internationalen Gästen ein bleibendes Erlebnis auf Geschäfts- und Urlaubsreisen.

Lass Dich anstecken, von dem Geschmackserlebnis unserer eigenen Rinder, der Qualität Heimat und dem Bestreben nach Nachhaltigkeit.

**Worauf wir stolz sind:** Uns auf den Weg gemacht zu haben, „Lifestyle an den Deich“ zu bringen!

**Wo wir zu finden sind:** Am Deich in Cuxhaven, und mit 3,6 Mio Nächten im Jahr ein echter Magnet im Norden.

**Warum wir Dich brauchen:** Mit Deiner Hilfe können wir uns noch leidenschaftlicher entwickeln.

**Womit wir Gäste begeistern:** Die neuesten Trends zu entdecken und Ruhe an der Nordsee zu tanken.

Wir suchen Dich **ab 01.02. oder 01.08. eines Jahres** als Auszubildende(n) zum Koch/Köchin (m/w/d) zur Unterstützung unseres Teams.



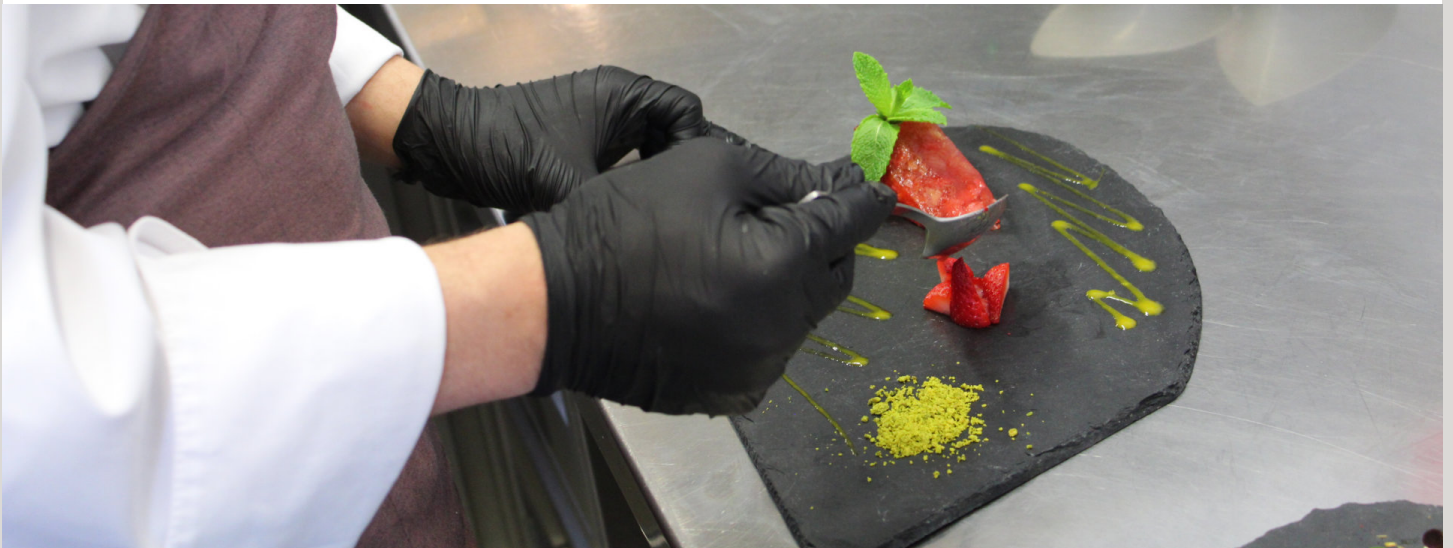
## AUFGABEN & PROFIL

### Was erwartet Dich in der Ausbildung:

- Der IHK-Gesellenbrief im Bereich Koch/Köchin (m/w/d) nach bestandener Prüfung.
- Nicht der klassische Ausbildungsrahmenplan mit Küche, Service, sondern auch Abteilungen wie Einkauf und Warenwirtschaft, decken wir ab.
- Umgang mit unseren internationalen Gästen gemessen an unserem hohen Qualitätsstandard
- Erlernen der Speisen-, Waren- und Getränkekunde unter Berücksichtigung unseres hohen Qualitätsstandards und praktischem Arbeiten vor dem Gast
- Erlernen der eigenverantwortlichen Zubereitungs- und Anrichteweise von Speisen, Erstellung und Kalkulation einer Speisekarte, eines Menüs bzw. Buffets, Annahme und Lagerwirtschaft von Waren.
- Überbetriebliche Fort- und Weiterbildung
- Planen und durchführen von Azubi-Projekten

### Dein Profil:

- Du bist von Herzen anders
- Du hast echtes Interesse
- Du besitzt eine gute Auffassungsgabe und hast bereits Grundkenntnisse in Englisch, gern auch einer weiteren Sprache
- Du arbeitest gerne in einem jungen Team mit innovativen Ideen und hast Lust Dinge auszuprobieren
- Du bist freundlich, hilfsbereit und der faire Umgang mit den Kollegen ist für Dich selbstverständlich
- Du hast ein 2-wöchiges Praktikum vor Ausbildungsantritt durchlaufen, wenn nicht gern noch vor dem Start in Deine neue Zukunft bei uns.



## Was gibt es noch zu wissen?

### Wie lange geht Deine Ausbildung?

Die Ausbildungsdauer beträgt drei Jahre. Es ist möglich, die Ausbildungsdauer unter bestimmten Voraussetzungen bereits bei Vertragsabschluss oder während der Ausbildung, wenn das Erreichen des Ausbildungsziels und der Ausbildungsinhalte gesichert ist, zu verkürzen.

### Was verdienst Du ich während der Ausbildung?

(Bruttoausbildungsvergütung pro Monat, Stand Mai 2020)

1. Ausbildungsjahr: 750,00 EUR
2. Ausbildungsjahr: 850,00 EUR
3. Ausbildungsjahr: 1000,00 EUR

Plus Urlaubsgeld und Weihnachtsgratifikation

### Wo ist meine Berufsschule?

Berufsbildende Schule Cuxhaven





## Was gibt es noch zu wissen?

### **Wie läuft die Ausbildung vom ersten Tag bis zur Abschlussprüfung ab?**

Die Ausbildung findet im Duales-System statt. Im 1. Ausbildungsjahr wird an drei Tagen der Woche im Betrieb und an zwei Tagen in der Schule ausgebildet, im 2. und 3. Ausbildungsjahr dann jeweils einen Tag. Nach der Hälfte der Ausbildungszeit ist vor der Industrie- und Handelskammer Stade eine Zwischenprüfung abzulegen. Die Aufgabe dieser Prüfung besteht darin, den derzeitigen Leistungsstand zu ermitteln und etwaige Schwächen aufzuzeigen. Sie findet theoretisch und praktisch statt.

Etwa drei Monate vor Beendigung der Ausbildung folgt eine schriftliche sowie praktische Abschlussprüfung. Du wirst durch unsere Ausbilder, die Q-Offensive des DEHOGA und die Schule auf die Abschlussprüfung vorbereitet.

Mit Bestehen dieser Prüfung ist man dann ausgebildeter Koch (m/w/d) bereit für den Einstieg in die Arbeitswelt.

Die Übernahme nach Ausbildungsschluss bei Best Western Hotel Das Donners richtet sich zum einen nach den zu diesem Zeitpunkt frei werdenden Stellen und zum anderen auch nach den in der Ausbildung gezeigten Leistungen und persönlichen Neigungen.

### **Was sind meine Weiterbildungsmöglichkeiten nach der Ausbildung?**

Auch nach der Ausbildung kann man sich beruflich weiterentwickeln. Dies hängt zum einen von der Persönlichkeit, zum anderen von der fachlichen Qualifikation ab. Um diese zu erhöhen, eröffnen sich den Hotelfachleuten verschiedene Möglichkeiten der berufsbegleitenden Weiterbildung, u.a.:

- Orientierung der Jobrichtung Küche, Verkauf, Eventbranche
- Studium
- Aufstieg in der Kooperation BW
- Auslandsaufenthalte, internationale Branche, weltweiter Arbeitsplatz
- Wechsel zu Zulieferern
- Der mutige Schritt in die Selbstständigkeit

# MITARBEITER MOTIVATION

## Was wir Dir bieten?!

- 5 Tage Woche, monatliche Dienstplanung und langfristige Urlaubsplanung
- Deine eigene Mitarbeiter APP mit digitalen Dienstplan, elektronischer Zeiterfassung, digitale Urlaubsplanung uvm.
- Eine Wohnung während der Probezeit kann gestellt werden. (wenn verfügbar)
- Wir bilden Dich weiter mit internen und externen Schulungen
- Betreuung durch unsere Ausbildungsbeauftragte zusätzlich zu unserem Ausbilder-Team
- regelmäßige Meetings & Projektaufgaben mit und im Azubi-Team
- kreatives arbeiten an einem moderner Arbeitsplatz in einem innovativen Unternehmen
- kostenfreie Personalgetränke, sowie Bereitstellung der Uniform
- einen Arbeitsplatz mit Seesicht, unmittelbar an der Nordsee, dem Weltschiffahrtsweg und dem UNESCO Weltnaturerbe Niedersächsisches Wattenmeer
- individuell abgestimmter Einarbeitungsplan, erstklassige Aufstiegschancen
- regelmäßige Beurteilungs- und Fördergespräche
- sicherer Arbeitsplatz und gute Vernetzungsmöglichkeiten innerhalb der Hotelgruppe

## Jede Menge Hotel-Benefits und die Vorteile eines klassischen Familienbetriebs gepaart mit dem Charme der internationalen Marke Best Western:

- Chance Dich selbst zu verwirklichen und (Mit)- Unternehmer zu sein
- Wir bilden Dich weiter, dafür steht die Best Western Akademie
- Super Mitarbeiter-Raten beim Ausflug in ein anderes Best Western Hotels (weltweit)
- Weihnachtsgeld und Mitarbeiterparkplätze dürfen natürlich auch nicht fehlen
- Wir unterstützen Deinen Umzug mit einem Zuschuss von 500 € nach bestandener Probezeit
- Weihnachtsfeier und Frühjahres BBQ
- Nikolaus-Tombola mit tollen Preisen
- 20% auf alle F&B-Leistungen in den Outlets für Dich und Deine Gäste
- Gesundheitsangebot durch unseren Partner IKK, für Dich kostenlos und vollkommen anonym (Stresstraining, Medimaus, Rückenschule uvm.)
- Bewegung hält fit: Bei uns gibt es eine Betriebssportgruppe Bowlen (inklusive Trikotstellung)
- Deine Meinung zählt: Wir sammeln in unserer Ideenliste Deine Ideen und Wünsche
- Nutzung des Best Western Benefits Programms (Rabatt-Einkaufs-Plattform)

## BEWIRB DICH JETZT!

Haben wir Dein Interesse geweckt ?

Bitte richte Deine Bewerbung (Anschreiben, Lebenslauf, Foto, Schulzeugnisse sowie - wenn vorhanden - Praktikumsnachweis) und gerne auch Fragen an:

Carsten Weber (Geschäftsführer)

oder

Sina Dallmann (F&B Assistant / Ausbildungsbeauftragte)

Best Western Hotel Das Donners

Am Seedeich 2

27472 Cuxhaven

Herr Carsten Weber | Geschäftsführer

Telefon 04721 509 0 | Fax 04721 509 134 | E-Mail [karriere@donners.bestwestern.de](mailto:karriere@donners.bestwestern.de)

[www.donnors-hotel.de](http://www.donnors-hotel.de)

